



Сладкое «Губки Дильбер» Dilber Dudağı



2 яйца
0,5 стакана молока
1 ст.л. с горкой слив. масла
1 ст.л. подслн. масла
1 ст.л. сока лимона
Щепотка соли
Щепотка соды
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Чтобы раскатать тесто:
1,5 стакана пшеничного крахмала
Для начинки:
 $\frac{3}{4}$ стакана фундука или фисташек
Смазать сверху:
125 гр. слив. масла
Для сиропа:
2,5 стакана сахара
2,5 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

- # Воду с сахаром закипятить, добавить сок лимона и на медленном огне кипятить еще 5-6 минут, снять с огня.
- # В чашке хорошо перемешать яйцо, молоко, йогурт, мягкое слив. масло и подслн. масло.
- # Добавить разрыхлитель, соли и добавляя муку замесить не прилипающее к рукам тесто. Накрыть и оставить на 15 минут.
- # Тесто разделить на 14 равных частей. Каждую часть используя пшеничничный крахмал раскатать как можно тоньше.
- # Лепешки положить друг на друга и скалкой еще раз раскатать чтобы лепешки соединились. Затем горлышком стакана разрезать тесто на круглешки.
- # Положить на одну половинку круглешка начинку из дробленых орехов, второй половинкой накрыть, края залепить. Плотно выложить на смазанный маслом противень.
- # Полить сверху растопленным слив. маслом и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и через 3 минуты полить холодным сиропом. Подавать, когда сироп впитается.

Для приготовления сладкого в сиропе, рекомендуется использовать качественное слив. масло.